



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PINAR LABNELİ DENİZ BÖRÜLCESİ

Tarkan Semener

- 1 Kg deniz börülcesi
- 1 Paket Pınar labne
- 5 Diş Sarmısak
- 1 Limon
- 1 Fincan Sızma Zeytinyağı

Deniz börülceleri haşlanıp ayıklandıktan sonra hazırlayacağımız sarımsaklı Limonlu ve zeyinyaglı sosta 1 gece bekletilir. süzülen deniz börülceleri 1 Paket pınar labne ile karıştırılıp üzerine hafif zeytinyağı dökülerek servis edilir.